

豆ご飯

材料 (2合分)

お米	2合
うすいえんどう(さや付)	200g
酒	大さじ2
塩	小さじ1/2
だし昆布	5×5cm



作り方

1. お米はといで15分ざるにあける。
2. うすいえんどうの豆をさやからだし、軽く洗う。
3. 炊飯器にお米、酒、塩を入れてから水を注いで水位をあわせ、混ぜ合わせだし昆布、うすいえんどうの豆を加え、30分ぐらいおいてから炊く。

所要時間 10分(つけおき時間、炊く時間を除く)
主な調理器具 炊飯器